

Publication number: 2-20244  
Date of publication of application: 23.01.1990  
Application number: 63-170346  
Date of filing: 07.07.1988  
Inventor: Reijirou Imazu  
Applicant: Reijirou Imazu  
Nobuo Matsuura

(claims)

The manufacture approach of the frozen fish for boiled with soy,  
containing the process of preparing a fish,  
the process of preparing seasoning,  
the process of at least removing the internal organs of the fish,  
the process of soaking the fish in the seasoning,  
and the process of freezing the fish.

⑩ 日本国特許庁(JP)

⑪ 特許出願公開

⑫ 公開特許公報(A)

平2-20244

⑬ Int.Cl.<sup>5</sup>

A 23 B 5/04  
A 22 C 25/00

識別記号

Z

庁内整理番号

7803-4B  
7803-4B  
7803-4B

⑭ 公開 平成2年(1990)1月23日

A 23 B 4/06 A  
審査請求 未請求 請求項の数 1 (全2頁)

⑮ 発明の名称 煮付用冷凍魚の製造方法

⑯ 特 願 昭63-170346

⑰ 出 願 昭63(1988)7月7日

⑱ 発 明 者 今 津 禮 二 郎 香川県観音寺市本大町1480-1  
⑲ 出 願 人 松 浦 信 雄 大阪府大阪市平野区瓜破3丁目2-92  
⑲ 出 願 人 今 津 禮 二 郎 香川県観音寺市本大町1480-1  
⑳ 代 理 人 弁理士 岡田 全 啓

明 細 書

1. 発明の名称

煮付用冷凍魚の製造方法

2. 特許請求の範囲

魚を準備する工程、  
調味料を準備する工程、  
前記魚の少なくとも内臓を取り除く工程、  
前記魚を前記調味料に漬け込む工程、および  
前記魚を冷凍する工程を含む、煮付用冷凍魚の  
製造方法。

3. 発明の詳細な説明

(産業上の利用分野)

この発明は煮付用冷凍魚の製造方法に関する。

(従来技術)

従来、生魚を冷凍したものはあったが、加熱するだけで煮付魚ができる煮付用冷凍魚がなかった。そのため、家庭で煮付魚を作る場合、生魚を煮付たり、冷凍した魚を解凍して煮付たりしていた。

(発明が解決しようとする課題)

しかしながら、生魚を用いる場合、内臓を取り

除いたりする作業が大変である。さらに、このような生魚は、冷蔵庫で保管しても、長期間保存することができない。また、冷凍した魚を解凍して用いる場合、魚を解凍した後調理しなければならず、時間がかかってしまう。

それゆえに、この発明の主たる目的は、長期間保存することができ、かつ簡単に煮付魚を作ることができる、煮付用冷凍魚の製造方法を提供することである。

(課題を解決するための手段)

この発明は、魚を準備する工程と、調味料を準備する工程と、魚の少なくとも内臓を取り除く工程と、魚を調味料に漬け込む工程と、魚を冷凍する工程とを含む、煮付用冷凍魚の製造方法である。

(作用)

魚を調味料に漬け込むことによって魚が調味され、その後魚が冷凍される。

(発明の効果)

この発明によれば、長期間保存することができ、かつたとえば電子レンジなどで簡単に調理するこ

とができる、煮付用冷凍魚を製造することができる。

この発明の上述の目的、その他の目的、特徴および利点は、以下の実施例の詳細な説明から一層明らかとなろう。

#### (実施例)

まず、たとえば鯖などの魚が準備される。そして、この魚の内臓が取り除かれる。さらに、魚の頭が取り除かれ、3枚におろすことによって骨が取り除かれる。さらに、3枚におろされた切身の外皮が取り除かれる。これは、魚を調理したとき食べやすくするためである。

次に、調味料が準備される。この調味料を作るには、まず魚から取り除いた頭や骨を沸騰した湯の中に入れ、だしが取られる。このだしの中に、砂糖、醤油、味噌、酒などが配合される。さらに、味を調えるために、七味とうがらしを入れたり、魚の生臭みを消すために生姜を入れたりしてもよい。また、この調味料の中に水飴を加えることによって、魚を調理したときに照りを出すことがで

きる。

次に、3枚におろされた魚が、この調味料の中に2時間～3時間漬け込まれる。こうすることによって、魚が味付けされる。

調味料に付け込まれた魚は、調味料と共にたとえば耐熱性のポリエチレン袋などを用いて真空包装される。そして、包装された魚が、冷凍庫で冷凍される。この場合、通常の冷凍方法でもよいし、超低温の中で急速冷凍されてもよい。また、この魚は、パッチ方式の冷凍方法を用いて冷凍されてもよい。

このようにして得られた煮付用冷凍魚は、たとえば電子レンジなどで加熱することによって、簡単に煮付魚を作ることができる。さらに、この煮付用冷凍魚は、冷凍庫などに保管することによって、長期間保存することができる。

なお、上述の実施例では鯖を用いたが、鯖に限らずその他の魚を用いることができる。この場合、鯛、鰯、はまち、鯖などの大型の魚は、内臓、頭および骨が取り除かれるが、鰯、鰱、鰒、あいな

3

めなどの小型の魚は、その頭と内臓だけが取り除かれる。さらに小型の鰯などは、内臓だけが取り除かれる。このように、用いられる魚の種類によって、取り除く部位を選択すればよい。

また、上述の実施例では、魚を3枚におろすことによって切身にしたが、魚の種類によってその形を残したまま冷凍するなど、その形状は任意に選択可能である。

さらに、上述の実施例では、耐熱性のポリエチレン袋によって魚を包装したが、合成樹脂製のトレイに取せて真空包装するなど、その包装方法は任意に変更可能である。

#### 実施例1

まず、300gの鯖を準備した。この鯖から内臓を取り出し、さらに3枚におろした。このようにして頭と骨を取り除いた後、外皮を取り除いて40gの切身を6切れ得た。

次に、漬込用の調味料を準備した。この調味料を得るために、まず鯖から取り除いた頭と骨とを沸騰した湯の中に入れてだしを取った。このだし

4

に、次に示す割合で調味料を入れ、漬込用の調味料を得た。

だし・・・・・・1  
砂糖・・・・・・1.5  
醤油・・・・・・1.5  
味噌・・・・・・1  
酒・・・・・・1  
水飴・・・・・・1

このようにして得られた調味料に鯖の切身を入れ、2時間漬け込んだ。そして、調味料と漬け込んだ鯖の切身を耐熱性のポリエチレン袋を用いて真空包装した。次に、真空包装した鯖の切身を-30℃の温度に調整した冷凍庫に2時間置いて冷凍し、煮付用冷凍魚を得た。

このようにして得られた煮付用冷凍魚を電子レンジを用いて6分間加熱することによって、鯖の煮付を得ることができた。

特許出願人 松 浦 信 雄  
(ほか1名)

代理人 弁理士 岡 田 全 啓

5

6